ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

сентябрь 2009

БУРДА–УКРАИНА

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 1,25 грн.*

ПОДПИШИТЕСЬ НА ЖУРНАЛ!

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС В КАТАЛОГЕ ИЗДАНИЙ УКРАИНЫ – 95617



СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ
от Оксаны Непьяновой из Славянска с. 29



"ЧУДО-ПЕРЕЦ"
от Галины Морквич из Львова с. 33



МИНИ-ШТРУДЕЛИ С ТВОРОГОМ
от Юлии Базарновой из Саранска с. 59



Семья Липатовых угощает фирменным семейным блюдом

ОКОРОЧКА В ТЕСТЕ

с. 10–11

*рекомендуемая цена

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:


с. 18


с. 31


с. 54

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 22 сентября. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 01033, Киев, а/я 186, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 50 гривен. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ua

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЕЙ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Лариса Кавун

Дары осени

Дорогие друзья! И вот уже жаркое лето уступило свои права теплой осени, а мы с вами снова собрались за нашим любимым журналом. Этот номер порадует вас множеством овощных блюд, которые можно готовить как на каждый день, так и потчевать гостей в праздники, а также продолжается любимая вами тема домашних заготовок. Интересные рецепты узнаете из рубрики "Национальная кухня", а в рубрике "Сладкая жизнь" найдете оригинальные рецепты выпечки.

О волынских караваях прочитаете в рубрике "Наши кулинарные традиции", и, как всегда, порадуют своим умением готовить детки.

Еще и еще раз огромное спасибо вам всем, и ждем, как всегда, новых писем!



Осенние закуски

Предлагаю приготовить один из вариантов фаршированных кабачков. На фото моя старшая дочь Наталья.

Любовь Пахомова, с. Каменское Днепропетровской обл.

Кабачки, фаршированные сардинами

ПОНАДОБИТСЯ
- 5–6 молодых кабачков
- 1 банка сардин в масле
- 2–3 больших луковицы
- 2 морковки
- соль, перец
- 1 ч. л. специй для рыбы
- 3 плавленых сырка
- майонез
- масло растительное

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки разрезать пополам, чайной ложкой выбрать мякоть – получатся пустые лодочки.

2. Лук, морковь порезать кубиками и обжарить на растительном масле.

3. Сардины открыть и прямо в банке размять вилкой до однородной массы. Добавить к овощам, приправить солью, перцем, добавить приправу для рыбы. Вымешать и готовым фаршем наполнить половинки кабачков.

4. Противень выстелить бумагой для выпечки, чтобы не пригорели кабачки. Выложить половинки кабачков, полить майонезом, смешанным с тертым плавленым сыром.

5. Запекать в духовке 40 мин (учитывать крупность кабачков и корректировать время запекания). Подавать на листьях салата, украсить перьями зеленого лука, которые нарезать наискось.

КОНКУРС!



Какие блюда появляются на твоем столе в ноябре? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 50 грн.



Вероника Середенко, г. Харьков. **Попробуйте приготовить это простое блюдо из картофеля!**

Пряный картофель

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг молодого картофеля
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- растительное масло
- соль
- перец
- приправы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, разрезать на 4 части.

2. Отварить картофель в подсоленной воде.

3. Лук почистить, вымыть, нарезать полукольцами.

4. Чеснок почистить, пропустить через чесноковавку.

5. На сковороду, в хорошо разогретое растительное масло, выложить картофель. Жарить, помешивая, 10 мин.

6. Добавить лук к картофелю, посолить, поперчить, добавить приправы, жарить до готовности лука.

Котлеты "Колдуны"

Екатерина Горбунова, г. Заречный



ПОНАДОБИТСЯ
- 800 г фарша; 4 луковицы; 3 яйца; 3 подсушенных кусочка батона; 50 мл молока; соль, специи; 6-7 картофелин; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон замочить на 5 мин в молоке, хорошо отжать, пропустить через мясорубку вместе с луком, солью, специями, вбить 2 яйца.

2. Картофель натереть на мелкой терке. Добавить 1 яйцо, перемешать.

3. Сформировать котлеты, обвалять их в натертом картофеле, обжарить.

Борщик "Легкий"

Екатерина Гончаренко, г. Кременчуг



ПОНАДОБИТСЯ
- 700 г говядины
- 300 г капусты
- 4–6 картофелин
- 1–2 свеклы
- 1 небольшая морковь
- 1 луковица
- 2 ст. л томатной пасты
- лавровый лист
- соль (по вкусу)
- перец-горошек белый
- 1 зубчик чеснока
- 1/3 лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В 3–4 л воды отварить мясо с солью, перцем, лавровым листом (примерно 1,5-2 ч), затем вытащить и порезать.

2. Нарезанную соломкой свеклу добавить в бульон и варить 15 мин.

3. Морковь натереть, лук мелко порезать, картошку нарезать кубиками и добавить в бульон.

4. Через 10 мин добавить капусту, томатную пасту и мелко нарезанный чеснок. Проварить все 5–7 мин и выключить. Выдавить лимон, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 15 мин.

Салат "Цезарь"

Ирина Коткова, г. Кривой Рог. **Этот салат очень любит мой муж. Он вкусен и очень полезен. Внешне похож на салат "Океан", который печатался в журнале, но более доступен.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 окорочка
- 4-5 яиц
- 250 г корейской моркови
- соль
- лук
- перец
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу отварить, отделить от костей и кожи, нарезать мясо кубиками.

2. Яйца отварить, почистить, нарезать кубиками.

3. Лук почистить, нарезать соломкой.

4. Яйца, куриное мясо, лук и корейскую морковь смешать, посолить, поперчить.

5. Заправить салат майонезом.





Вероника Донцу, г. Севастополь

Фондю в тыкве

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 тыква; 600 г сыра; 200 г сливок; 300 г грибов; 200 г сухого белого вина; 1 луковица; 1 зубчик чеснока; 1 перец чили; 1 ст. л. раст. масла; 1 ст. л. воды; 1 ст. л. кукурузной муки; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву вымыть, срезать макушку, вычистить содержимое, натереть внутри солью, перцем и раст. маслом. Выложить в форму,выпекать 1 ч при 180 °С.

2. Нарезать грибы, лук, чеснок и чили, обжарить на раст. масле, добавить вино, довести до кипения.

3. Смешать воду с кукурузной мукой, добавить к полученной массе. Ввести натертый сыр. Помешивать, пока сыр окончательно не расплавится, и, медленно помешивая, ввести сливки.

4. Перелить все в тыкву и накрыть срезанной верхушкой. Подавать на стол с гренками, сухарями, фруктами, нарезанными небольшими кубиками.

Фаршированный картофель

Роксана Осьмеркина, г. Днепропетровск. **Такой вкуснятиной я часто балую свою семью, всем очень нравится.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 10 картофелин; 300 г мясного фарша; 100 г майонеза; 1 ст. л. растительного масла; соль, перец, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промыть и очистить картофель, сделать в нем отверстия.

2. Нафаршировать картофель мясным фаршем, заправленным солью, перцем, специями по вкусу.

3. Уложить картофель на смазанную маслом сковороду, полить майонезом.

4. Налить в сковороду немного воды, поставить в духовку на 50–60 мин при 200–220 °С.



Наталия Рак, г. Чернигов

Салат "Лисичка"

ПОНАДОБИТСЯ

● по 150 г чернослива, изюма, грецких орехов; 2 сырых моркови; 2 вареные свеклы; 150 г сыра, майонез; маслины и помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Распарить изюм и чернослив, чернослив нарезать, свеклу, морковь и сыр — на мелкой, орехи измельчить.

2. Выложить слоями: чернослив – орехи – свекла – изюм – сыр – морковь в виде лисички и каждый слой промазать майонезом, кроме верхнего.

3. Глазки, носик и лапки украсить маслинами, ротик – кусочком помидора, кончик хвостика, мордочку и грудку украшаем твердым сыром или яичным белком.

"Наполеон" из капусты

Елена Сошникова, ст. Батуринская

ПОНАДОБИТСЯ

● кочан капусты; 2 яйца; 3 ст. л. муки; соль; перец; масло; 200 г майонеза и сметаны; чеснок; укроп, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Опустить капусту в кипяток на 2–5 мин, затем разделить ее на листья.

2. Из яиц, муки, соли и перца приготовить кляр.

3. Обмакнуть в кляр листья, обжарить с двух сторон на масле.

4. Майонез, сметану, чеснок, укроп смешать, смазать листья и сложить друг на друга.

Закуска «Улыбка хозяйки»

Лидия Федорченко, г. Шостка, Сумская обл.

Я очень люблю эту закуску. Рецепт простейший, готовить быстро и легко. Ингредиенты доступные, так что особо тратиться на это летнее блюдо не нужно. А такое название я придумала, потому что эти вкуснейшие помидорчики и то, с каким аппетитом уплетают их мои домочадцы, всегда вызывает у меня довольную улыбку.

ПОНАДОБИТСЯ

• 800 г помидоров, 100 г маринованных грибов, 100 г лука репчатого, 50 г сметаны или майонеза, 4 зубчика чеснока, 100 г свежих огурцов, 1 яйцо, 3 пачки вермишели «Мивина» со вкусом грибов, соль перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фарш: грибы, лук, чеснок, огурцы, яйцо нарезать очень мелкими кусочками, вермишель приготовить согласно инструкции, слить лишнюю воду. Все смешать с майонезом или сметаной.

2. У спелых помидоров срезать шляпку, удалить мякоть и семена, посолить и поперчить.



3. Заполнить внутренность помидоров готовым фаршем, накрыть шляпкой. Сверху шляпку украсить майонезом.

4. Выложить закуску на блюдо, посыпать зеленью. Приятного аппетита!



Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 16

Антонина Гуцало, г. Сумы. **Хочу предложить вам один из своих лучших рецептов консервации.**

"Тетины баклажаны"

ПОНАДОБИТСЯ
- 2,5 кг баклажан
- 5-6 шт. сладкого перца
- 2,5 л томатного сока
- 1 перчик чили
- 2 головки чеснока

Для маринада:
- 0,5 л растительного масла
- 200 г сахара
- 3 ст. л. соли (без горки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть, срезать кончики, нарезать кольцами толщиной 3–4 см.

2. Перец вымыть, у сладкого перца удалить плодоножки вместе с семенниками, затем его вместе с целым перчиком чили перекрутить на мясорубке. Чеснок почистить, помыть и измельчить, пропустив через пресс.

3. Приготовить маринад: влить в кастрюлю масло, добавить соль и сахар, размешать и поставить на огонь. Когда маринад закипит — влить томатный сок, добавить перец, довести до кипения.

4. В кипящий маринад выложить баклажаны, кипятить 20-25 мин.

5. Затем влить 200 г уксуса, всыпать чеснок, прокипятить еще 3 мин.

6. Горячими накладываем баклажаны в стерилизованные банки, заливаем кипящим маринадом, закатываем крышками и ставим охлаждаться.

7. Баклажаны, приготовленные по этому рецепту, можно подавать к столу сразу после приготовления. Выложите красиво слоями на тарелку, посыпьте зеленью.

Лариса Кавун советует

- **Для этого блюда можно использовать баклажаны и перец любого размера и формы.**
- **Вместо томатного сока желательно использовать свежеприготовленное томатное пюре.**

Фото: А. Соколов



Семейный праздник

У наших читателей стало традицией приглашать редакцию на семейные торжества. В этот раз мы поехали на юбилей семьи Липатовых — 7 лет совместной жизни. В народе этот юбилей называется «медная свадьба». На 13 этаже нового столичного дома нас встречали супруги Володя и Альфия и их милые дочки: пятилетняя Саша и двухлетняя Катя. Праздник начался с кукольного представления: дети показали нам сказку «Колобок». По их версии, лису испугала корова, и колобок благополучно вернулся домой. Ведь родной дом — это место, где тебя любят и всегда защитят, как сказала Сашенька Липатова. Их дом именно такой. В нем царит атмосфера любви и взаимопонимания, часто пахнет пирогами, ведь их мама прекрасно готовит. Неслучайно к ним так любят приходить гости. После спектакля всех пригласили к столу. Мы разговорились и узнали, что супруги познакомились в годы учебы в институте нефти и газа, жили в общежитии. Альфия родом из Узбекистана, а Володя из Нижневартовска. Сестра Альфии училась там же. Сестры хорошо готовили, и на вопрос: "Девчонки, а нет ли чего перекусить?", всегда находили достойный ответ. Готовили они не что-нибудь, а плов, манты, самсу, чебуреки, кто же тут устоит! Не могли устоять и мы перед праздничным угощением. Такой вкусной самсы в общепите не найдешь, это ручная работа! Острый салат из баклажанов и перца хорошо сочетался с печеной картошкой и куриными ножками в тесте. Обилие овощей, зелени делало трапезу легкой и приятной. А на десерт — фрукты и соки. Мы узнали, что для начинки самсы нужны молодая баранина, лук, картофель, рубленные на кусочки. Для теста: 0,5 л кефира; 2 ст. муки; 250 г маргарина; 3 яйца; по щепотке соды и соли. Пирожки выпекать 25 мин при 200 °С. А для салата надо обжарить пластины баклажанов, затем мелко нарезать, залить уксусом. Добавить нарезанные лук, зелень и перец, перемешать. В будни в этой семье никто не завтракает: родители рано отводят детей в садик и уезжают на работу, они оба — менеджеры, а ужинают всегда вместе. Любимые блюда: борщ, куриный суп, плов или курица. По выходным делают манты, пекут пироги, торты, а Володя готовит шашлык. Альфия приучает девочек к кухне, они все делают вместе!

На прощание мы пожелали супругам счастья и вручили наш подарок — мини комбайн. Готовьте с удовольствием!

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Получать призы приятно!



Саша и Катя всегда готовы помочь маме на кухне



Тесто для самсы нужно тонко раскатать

Куриные ножки в тесте

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 кг куриных голеней; 2 упаковки замороженного слоеного теста; приправы для курицы; соевый соус; черный молотый перец; 1 яйцо; свежие овощи и зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Слоеное тесто заранее вынуть из морозильника, разморозить, нарезать на длинные полоски шириной 1,5–2 см.

2. Куриные голени вымыть, посыпать приправами, перцем, залить соевым соусом, перемешать, оставить мариноваться на 20–30 мин.

3. Маринованные голени обсушить на салфетке, плотно обмотать полосками теста. Выложить голени в тесте на противень, выстланный фольгой, сверху смазать взбитым желтком. Запекать в духовке, нагретой до 200 °С, в течение 25–30 мин.



4. Готовые голени выложить на плоское блюдо, украсить свежими овощами и зеленью и подать к столу.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Пригласи редакцию в гости, расскажи о своей семье, ваших кулинарных тардициях. Мы приедем с полезным подарком для твоей кухни, а фото твоей семьи появится на обложке журнала. На конверте обязательно сделай пометку "Приглашение". Или позвони в редакцию по тел.: 8(044)490-83-67.



Готовим на зиму

В наших краях грибов много, и каждый год я готовлю вкусные заготовки из них. Все, кто отведал мои грибочки, просят у меня рецепт.

Раиса Кузьминична Лавринец, пос. Новоселовское, АР Крым

Грибочки консервированные

ПОНАДОБИТСЯ
- грибы (степные лисички)
- уксус
- перец горошком
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы хорошо промыть, переложить в кастрюлю и залить водой.

2. Добавить соль. Я беру 3 столовые ложки соли на 5-литровую кастрюлю с грибами, уже залитыми водой.

3. Поставить на огонь, довести до кипения, снимая пену, и варить 40 мин.

4. В другой кастрюле закипятить воду с солью по вкусу, переложить грибы из одной кастрюли в другую, довести до кипения.

5. Вместе с рассолом, в котором варились грибы, разложить их в подготовленные банки.

6. В каждую банку добавить перец горошком и уксус из расчета: на 0,5 л банку – 1 десертная ложка, на 1 л банку – 1 столовая ложка.

7. Закатать банки стерилизованными крышками и укутать на 3 дня.

8. Хранить грибы лучше в погребе.

Раиса Кузьминична советует

- **При подаче на стол в грибочки добавить измельченный чеснок и заправить подсолнечным маслом.**

КОНКУРС!



Тема ноябрьского номера — рождественский пост. Присылай рецепты постных блюд вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас 50 грн.



Елена Антонова, г. Донецк.

Баклажаны "Грибная ножка"

ПОНАДОБИТСЯ
- баклажаны
- лук
- чеснок
- перец горошком
- лавровый лист
- уксус; соль
- раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть, нарезать кубиками.

2. Залить баклажаны подсоленной водой, оставить на 3 ч.

3. Баклажаны отжать, обжарить на раст. масле.

4. Сложить в банку, перекладывая с нарезанным луком. Добавить чеснок, перец, лавровый лист.

5. Кипяченую воду разбавить с уксусом в пропорции 1:1.

6. Залить водой с уксусом баклажаны, оставить на 24 ч.

7. Простерелизовать банки в течение 20 мин, закрыть крышкой.

Салат із буряка

Адріанна Касарда, м. Ужгород



ПОТРІБНО
- 4 кг буряка
- 500 г червоного перцю
- 500 г цибулі
- 200 г олії
- 200 г оцту
- 1 ст. л. солі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Буряк відварити, дати йому охолонути, почистити, а потім натерти на крупній терці.

2. Цибулю, перець почистити, нарізати кубиками.

3. Цибулю обсмажити протягом 15 хв, додати перець, ще 15 хв смажити.

4. Додати тертий буряк, оцет і сіль. Смажити на маленькому вогні ще 20 хв.

Бурые помидоры

Татьяна Фалькова, г. Кривой Рог. По этому рецепту можно консервировать и красные помидоры.



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 луковица
- 1 лавровый лист
- 5 зерен черного перца
- 2 зерна душистого перца
- укроп
- помидоры
- 1 салатный перец
- соль
- сахар
- уксус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно подготовленной банки положить лук, нарезанный кольцами, лавровый лист, перец, укроп, помидоры, разрезанные пополам и салатный перец.

2. Приготовить маринад: воду закипятить, развести соль, сахар и уксус.

3. Залить маринадом банку.

4. Стерилизовать банку в течение 15 мин, затем закатать металлической крышкой.

Квасолька

Єлизавета Лазоренко, с. Кам'янка Чернівецької обл. **В вашому журналі находжу для себе багато рецептів, які подобаються моїй сім'ї.**



ПОНАДОБИТСЯ

На 10 1 л банок:

- 2 кг квасолі; 2 кг перцю солодкого; 2 кг помідорів; 2 кг цибулі; 2 кг моркви; 0,5 л. олії; 5 ст. л. оцету; 5 ст. л. цукру; лавровий лист; сіль; олія

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Квасолю відварити так, щоб не розварилася.

2. Цибулю нарізати, моркву натерти на крупній терці, обсмажити. Додати очищений від зерен і нарізаний соломкою перець, трохи обсмажити, потім додати нарізані кубиками помідори.

3. Додати до овочей квасолю, сіль, цукор, оцет. Обсмажити 5 хв.

4. Розкласти в банки, стерелізувати 25–30 хв.

5. Закатати металевими кришками.



Инна Емец, г. Миргород Полтавской обл. **Читаю ваш журнал постоянно, но первый раз решила написать вам и поделиться своим рецептом маринованных слив.**

Маринованные сливы

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 стак. уксуса
- 2 стак. воды
- 1 стак. сахара
- 1 ч. л. соли
- сливы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливы вымыть, уложить в стерилизованную банку.

2. Приготовить маринад: в воду добавить сахар, соль и уксус.

3. Сливы залить охлажденным маринадом.

4. Банку закрыть пергаментной бумагой и завязать.

5. Хранить в холодном месте.

Маринованные грибы

Лилия Рощина, г. Киев. **Начинается время консервирования, пора запастись интересными рецептами.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг грибов
- 0,5 л воды
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 60 г уксуса
- перец горошком
- 4–5 лавровых листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить рассол: в кипящей воде развести соль, сахар, уксус, перец горошком и лавровый лист.

2. Грибы почистить, хорошо вымыть.

3. Варить грибы в рассоле на среднем огне в течение 20 мин.

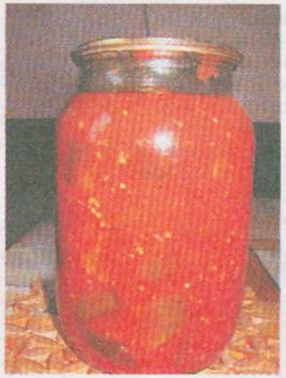
4. Закрыть в подготовленные стерилизованные банки, закатать металлическими крышками.

Лидия Пивторак, г. Полтава. **Хочу поделиться рецептом вкусного зимнего салата, который любит вся наша семья.**

Баклажаны в аджике

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 кг баклажанов; 1,5 кг помидоров; 3–4 сладких перца; 2 стручка горького перца; 0,5 ст. чеснока; 0,5 ст. растительного масла; 0,5 ст. уксуса; 2 ст. л. соли; 2 ст. л. сахара



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры помыть, перец почистить от семян и плодоножек, вымыть. Пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить в смесь масло.

2. Вылить смесь в эмалированную посуду, поставить на огонь, довести до кипения.

3. Баклажаны нарезать вдоль, а затем поперек на 8 частей.

4. Положить баклажаны в кипящую аджику и дать покипеть 15–20 мин.

5. Разложить в подготовленные банки и закатать стерилизованными крышками.

Перец с чесноком

Лидия Ищенко, г. Черкассы.

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 кг сладкого перца; 3 головки чеснока; раст. масло

Для маринада:

- 1 ст. уксуса; 1 ст. кипяченой холодной воды; 0,5 ст. сахара; 1 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец с семенами обжарить в утятнице, выложить, чтобы остыл.

2. Когда перец будет холодным, каждую перчинку смазать пропущенным через пресс чесноком. Перец уложить в банки, залить холодным маринадом и закатать. Стерилизовать не нужно.





Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 16

Блюдо "Два в одном"

Люблю готовить, особенно на природе. Что может быть вкуснее, чем блюда, приготовленные на костре: уха или жаркое в казане, шашлык, запеченная рыба. Предлагаю вам рецепт жаркого с овощами, приготовленного на костре. Получается блюдо "два в одном": и первое и второе сразу.

Ростислав Александров, г. Киев


а


б

Жаркое с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг мяса (желательно телятины); 1 кг баклажанов; 1 кг болгарского перца; 5 средних луковиц; 2–3 морковки; 2 головки чеснока; 0,5 стакана томатного соуса; 1 стакан раст. масла; по 2 пучка зелени кинзы и укропа; приправы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи и зелень вымыть. Баклажаны нарезать вдоль на 4–6 частей (а), выложить в отдельную кастрюлю, влить в нее воду, чтобы вода покрывала баклажаны.

2. Лук нарезать полукольцами, морковь — кружочками, помидоры — крупными ломтиками. Перец разрезать на 4 части. Чеснок разобрать на зубчики (б).

3. Мясо вымыть, очистить от пленок, порезать кусочками размером чуть меньше, чем на шашлык (в).

4. Поставить казан на огонь, влить масло, обжарить лук до золотистого цвета. К луку выложить мясо (г), обжарить, помешивая в течение 5–7 мин, добавить баклажаны с водой. Довести до кипения.

5. Через 10 мин. добавить в жаркое болгарский перец и помидоры. Еще через 5 мин добавить соль, перец и другие специи по вкусу, томатный соус, зелень, зубчики чеснока (д).

6. Когда жаркое закипит, снять казан с огня, накрыть крышкой и дать настояться 30 мин.

Ростислав советует

● **В жаркое можно добавить спаржу или зеленый горошек.**
● **Блюдо также можно готовить с нежирной свининой.**


в


г


д



Дешево и эффектно

Марина Кравченко, г. Ялта, АР Крым

"Вулкан"

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг картофеля
- 300 г грибов
- 2 луковицы
- 0,5 кг куриного филе
- майонез
- кетчуп
- соль
- перец
- 150 мл молока
- 70 г сливочного масла
- растительное масло
- 1 яйцо
- зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, отварить в подсоленной воде.

2. Сделать пюре, добавив в него сливочное масло и молоко.

3. Грибы помыть, почистить, обжарить на растительном масле вместе с нарезанным луком.

4. Куриное филе отварить в немного подсоленной воде, нарезать кубиками, посолить, поперчить по вкусу, смешать с обжаренными грибами и луком.

5. Зелень вымыть, высушить, выложить на блюдо по краям.

6. Пюре выложить по центру блюда, сделать в нем ямку, выложить в нее начинку, сверху начинку закрыть картофельным пюре.

7. Горку полить майонезом и кетчупом.

8. Скорлупу яйца хорошо вычистить, вставить ее на верхушку вулкана, слегка придавив, налить в нее спирт.

9. При подаче на стол спирт подожечь.

Марина советует

● Вместо куриного филе можно использовать филе индюка, телятину или молодую свинину.

КОНКУРС!



Умеешь готовить экономные и вкусные блюда? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь 50 грн.



Антоніна Пурденко, м. Переяслав-Хмельницький

Гарячі сендвічі

ПОТРІБНО
- 8 круглих булочок
- 2–3 цибулини
- майонез
- зелень петрушки
- 2 помідора
- 250 г маринованих грибів
- 200 г твердого сиру
- рослинна олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кожну булочку розділити навпіл.

2. Видалити м'якуш з кожної половинки.

3. Цибулю почистити, подрібнити і підсмажити на олії.

4. Помідори нарізати кубиками, гриби — невеликими шматочками.

5. Всі інгредієнти змішати з майонезом.

6. Начинку викласти на булочки, накрити шматочком сиру.

7. Готувати сендвічі в мікрохвильовій печі: 2 булочки — протягом 1 хвилини, 4 — протягом 2 хвилин.

Медальоны из картошки

Светлана Братанюк, г. Кривой Рог Днепропетровской обл.



ПОНАДОБИТСЯ
- 4 картошки
- 300 г фарша
- 200 г твердого сыра
- 100 г майонеза
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель нарезать кружочками и на 3 мин опустить в кипяток.

2. Охладить, посолить, на каждый кусочек картофеля положить немного фарша, сверху — кусочек твердого сыра и майонез.

3. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15–20 мин.

Картофельная запеканка

Алина Довбыш, г. Славутич Киевской обл. **Попробуйте приготовить такую запеканку, она вам очень понравится!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 40 г сливочного масла
- 900 г картофеля
- 2 луковицы
- 175 г твердого сыра
- 225 мл молока
- 225 мл сливок
- соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, нарезать ломтиками.

2. Лук нарезать тонкими кольцами.

3. Сыр натереть на крупной терке.

4. Выложить слоями в смазанную жиром форму: картофель, лук, половину сыра, картофель. Каждый слой посолить, поперчить.

5. Смешать молоко со сливками, влить смесь в форму.

6. Сверху посыпать оставшимся сыром.

7. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 мин.

Салат с орехами

Ирина Столбецкая, г. Харьков. Я люблю готовить для своих детей, у меня их двое.



ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г печени
- 200 г моркови
- 100 г грецких орехов
- 150 г лука
- 300 г майонеза
- соль
- сахар
- уксус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отварить печень, морковь.
2. Морковь, лук, печень почистить, нарезать тонкой соломкой.
3. Лук замариновать в уксусе, соли и сахаре.
4. Орехи нарезать кусочками.
5. Печень сложить в кастрюлю, залить 150 г майонеза, оставить пропитаться на 2 ч.
6. Смешать все ингредиенты, заправить оставшимся майонезом, посолить, поперчить, хорошо перемешать.



Людмила Тимуш, г. Кривой Рог. Хочу поделиться с читателями одним из своих рецептов.

Рассольник

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 л бульона; 2–3 картофелины; 1 луковица; 1 морковь; 2 помидора; 2 соленых огурца; 2 ст. л. риса; петрушка, укроп; зеленый лук; перец, соль; 2 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук, морковь нарезать тонкой соломкой. Спассеровать овощи в раст. масле.
2. В кипящий бульон выложить промытый рис, варить 8 мин.
3. Картофель почистить, вымыть, нарезать соломкой. С помидоров снять кожицу, нарезать кубиками. Огурцы — кубиками. Овощи положить в кастрюлю к рису.
4. Добавить спассерованные овощи, зелень, варить 4 мин.

Салат "Котлетка"

Харченко Наталія, м. Прилуки Чернігівської обл. Цей салат дуже смачний, куштувати його — одне задоволення! До того ж, він легко готується.



ПОТРІБНО
- 300 г м'яса; 1 морква; 1 цибулина; 2 яйця; 150 г майонеза; 3–4 ст. л. рослинної олії; сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Відварити м'ясо, руками розібрати його на волокна. Натерти моркву, порізати цибулю соломкою, обсмажити на олії до золотистого кольору. Яйця зварити, порізати соломкою.
2. Все змішати, залити майонезом. З салату руками зробити форму котлет і виложити ці «котлети» на тарілку.

Хрін



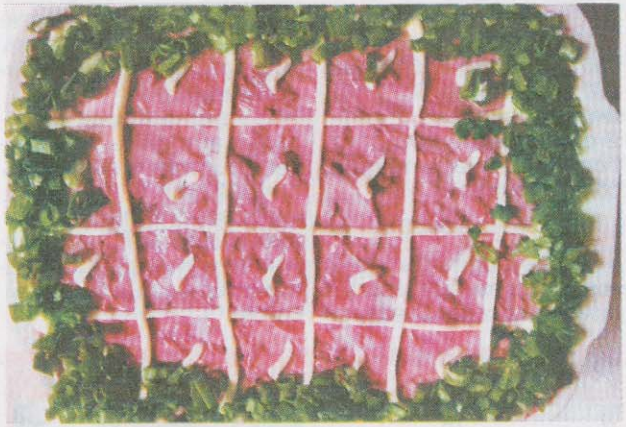
Не обходимося ми восени, зимою і весною без хрону, адже він дуже корисний для нашого організму.

Хрін копаємо ранньою весною або восени, чистимо і кладемо в морозильну камеру холодильника. Тоді заморожений (в очі не заходить!) перекручуємо на м'ясорубці, кладемо в баночку, добавляємо (за смаком) сік сирого столового буряка, оцет, цукор і сіль. Закриваємо поліетиленовою кришкою і зберігаємо в холодильнику. Подаємо як до м'ясних страв, так і до супу, борщу.

Дуже смачну (не варену) приправу до м'ясних страв ми робимо так: хрін, помідори (або томатний сік), перець солодкий (все за смаком) перекручуємо на м'ясорубці, добавляємо сіль, перець мелений.

Іноді ми робимо також аджику з хроном.

Тетяна Крикун, с. Степанівка Сумської обл.



Юлия Нечипорук, г. Хмельницкий

Шуба с сырком

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 свекла
- 1 морковь
- 2 картофелины
- 1 луковица
- 1 плавленый сырок
- 1 сельдь
- 400 г майонеза
- зеленый лук
- соль
- раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи отварить, почистить, натереть на терке.
2. Сельдь почистить, нарезать мелкими кубиками.
3. Выложить салат на сервировочное блюдо слоями (каждый слой немного полить майонезом): сельдь (полить немного маслом), нарезанный кубиками репчатый лук, картофель (посолить), морковь, натертый на крупной терке плавленый сырок, свекла.
4. Сверху салат обильно посыпать измельченным зеленым луком.

Крылышки

Шульга Татьяна, пгт. Степногорск Запорожской обл. Благодаря вашему журналу у моей семьи очень изменилось меню. Хочу поделиться с читателями одним из своих рецептов.



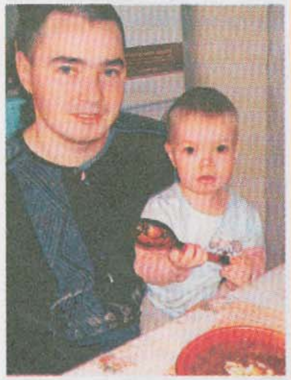
ПОНАДОБИТСЯ
- 8 куриных крылышек
- 1–2 ст. л. сливочного масла
- 300 г сметаны
- 100 г молока
- соль
- черный перец
- 1 лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные крылышки помыть, обсушить.
2. Посолить, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
3. Крылышки залить сметаной, добавить молотый перец. Влить молоко и перемешать.
4. Готовить на слабом огне в течение 30 мин.
5. Затем добавить лавровый лист, готовить еще в течение 3 мин.
6. Отключить и оставить на 10 мин. под закрытой крышкой.

Зеленый борщ

Яна Назаренко, г. Мариуполь. **На фотографии — мой муж и сын Слава.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 луковица
- 1 морковь
- 3–4 картофелины
- щавель
- раст. масло
- соль, перец
- лавровый лист
- 1 яйцо
- 2–3 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. томатной пасты
- зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить на раст. масле, добавить томат, тушить 5 мин.

2. В кипящую воду положить нарезанный кубиками картофель.

3. Когда картофель сварится, положить зажарку, лавровый лист и нарезанный щавель.

4. Когда вода закипит, следует влить в борщ смесь яйца со сметаной и остальную зелень. Посолить, поперчить.



Наталья Ткаченко, г. Ромны Сумской обл. **Хочу предложить вам рецепт оригинального салата.**

Салат со шпротами

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г шпротных консервов; 200 г картофеля; 100 г лука; 200 г помидоров; 50 мл растительного масла; 2 яйца; 2 ст. л. лимонного сока; 1 ст. л. горчицы; петрушка; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать полукольцами, замариновать в лимонном соке. Отварной картофель нарезать небольшими кубиками, обжарить до золотистого цвета. Помидоры нарезать кубиками.

2. На дно блюда выложить картофель, помидоры, посолить и поперчить каждый слой.

3. Сверху выложить слой лука и шпроты. Полить маслом от консервы, смешанным с горчицей и лимонным соком.

Салат "Гнездо перепелки"

Данилевич Татьяна, г. Запорожье. **Всегда читаю ваш журнал с удовольствием! Хочу поделиться с читателями своим рецептом салата.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 качана капусты
- 200 г вареной ветчины или колбасы
- майонез
- соль по вкусу
- перепелиные яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать, вареную колбасу или ветчину нарезать соломкой.

2. Выложить капусту в виде гнезда (по кругу блюда), в центр выложить колбасу, посолить, полить майонезом.

3. Яйца сварить, почистить, выложить в центр салата, чтобы получилось похоже на гнездо.

Оладушки печеночные

Галина Кривая, г. Павлоград Днепропетровской обл. **Огромное спасибо вам за такой прекрасный журнал! Готовить я очень люблю, поэтому всегда покупаю свежий номер.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г печени индюшиной; 1 ст. овсяных хлопьев; 2–3 яйца; соль, перец — по вкусу; 0,5 ч. л. соды, гашеной уксусом; растительное масло

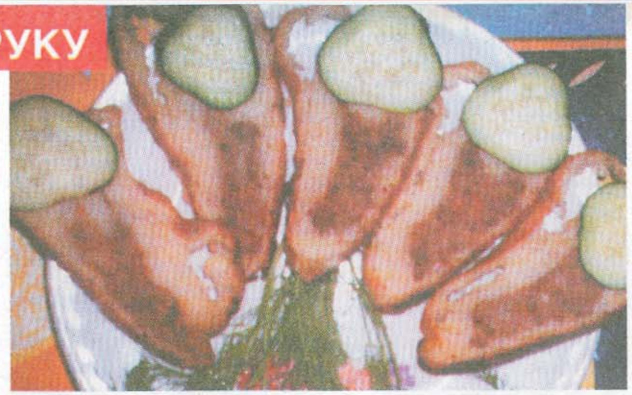
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овсяные хлопья готовим по рецепту на коробке (заливаем кипяченой водой на 3–5 минут).

2. Печень пропустить через мясорубку и смешать с остывшими хлопьями.

3. Яйца взбить с солью, поперчить, добавить к ним овсяные хлопья, хорошо перемешать.

4. Полученную массу жарить на растительном масле под крышкой до золотистой корочки.



Наталья Чантурия, г. Гулькевичи.

Рулет «Мужская сила»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг картофеля; 0,5 кг мясного фарша; 3 яйца; 3 луковицы; 3–4 ст. л. сухарей; 100 г крахмала; специи по вкусу; соль; масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, сварить в подсоленной воде. Пропустить его через мясорубку, посолить, добавить 2 яичных желтка и крахмал, замесить крутое тесто.

2. Для начинки измельчить лук, смешать его с фаршем, добавить специи, 1 яйцо.

3. Тесто порезать на несколько частей. Стол посыпать сухарями тонким слоем, раскатать тесто, выложить начинку, скатать рулетики.

4. Выпекать в разогретом духовом шкафу при температуре 200 °С.

Салат «Пестрый»

Екатерина Гончаренко, г. Кременчуг



ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г шампиньонов; 200 г сыра; 2 сладких перца; 2 яблока; 1 апельсин
- **Для заправки:**
- 3 ч. л. меда; 300 г кефира; 1/2 ч. л. горчицы; 2 ст. л. лимонного сока; цедра апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Почистить грибы, варить 20 мин в подсоленной воде. Остудить, нарезать тонкими ломтиками.

2. Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину. Сыр и яблоки нарезать кубиками. Перец почистить, нарезать кольцами. Смешать перец с половинками долек очищенного апельсина.

3. Выложить все в салатник. Смешать все ингредиенты заправки, полить салат и хорошо перемешать.



Время приготовления: 55 мин
Количество порций: 3-4

Ирина Степанюк, г. Ромны Сумской обл. **Хочу поделиться с вами одним из своих самых лучших рецептов, который обожает моя доченька.**

Шарики из картофеля и рыбы

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 крупных клубня картофеля; 200 г филе морской рыбы; 1 яйцо; 75 г сливочного масла; 1 ст. л. муки; 4 ст. л. кетчупа; соль, перец по вкусу; зелень укропа и петрушки; зеленый лук для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбное филе отварить в горячей воде в течение 3 мин в микроволновой печи при мощности 60%. Затем рыбу пропустить через мясорубку.

2. Картофель отварить до готовности. Воду слить, картофель остудить и натереть на мелкую терку.

3. Смешать рыбу с картофелем, посолить, поперчить, добавить яйцо, презанную зелень и перемешать.

4. Из полученной массы скатать шарики, величиной с грецкий орех, обвалять их в муке и вместе со сливочным маслом выложить в форму для жаренья.

5. Форму с шариками поместить в микроволновую печь на решетку для гриля и жарить 4 мин при мощности 60% и включенном гриле до образования румяной корочки. За время приготовления 1 раз перевернуть.

6. Готовые шарики выложить на блюдо, полить кетчупом и прогреть 1 мин.

7. При подаче украсить зеленым луком.

Лариса Кавун советует

- **Блюдо можно запекать в духовке.**
- **Рыба будет вкуснее, если ее приготовить на пару.**
- **Шарики можно начинять не только картофелем, а также рисом, овощами или др., по вашему желанию.**

Фото: А. Соколов (2)



Время приготовления: 1 ч 50 мин.
Количество порций: 30

Валентина Васевич, г. Костополь Ривненской обл. **Предлагаю рецепт любимого в нашей семье салата-ассорти. Зимой эту заготовку можно использовать как закуску или гарнир к мясу.**

Салат "Осенний"

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг помидоров
- 1,5 кг капусты
- 1,5 кг огурцов
- 1 кг моркови
- 0,5 кг лука
- 9 ч. л. соли
- 10 ст. л. сахара
- 200 г уксуса
- 0,5 л растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи вымыть. Лук и морковь очистить, у капусты снять верхние листья.

2. Капусту нашинковать тонко острым ножом. Морковь натереть на крупной терке. Лук и огурцы нарезать полукольцами, помидоры – дольками.

3. Все овощи сложить в миску, добавить соль и сахар, половину растительного масла, перемешать и оставить на 30 мин, чтобы овощи пустили сок.

4. Затем выделившийся сок слить в кастрюлю, добавить оставшееся масло, довести до кипения.

5. В кипящий маринад выложить овощи и поставить варить на 30 мин. В конце добавить уксус.

6. В горячем виде салат разложить по стерилизованным банкам, закатать.

Лариса Кавун советует

- **Овощи для консервации можно брать в пропорциях, которые вам про вкусу.**
- **Вместо огурцов в салат можно положить нарезанный соломкой сладкий перец.**
- **Если вы не любите сладковатый вкус салата, можете сахара положить в 2 раза меньше.**



Угощение на славу

Валентина Пономарчук, с. Новополтавка

Нудлі

ПОТРІБНО
- 800 г м'яса
- 1 цибулина
- 1 морквина
- 1 кг картоплі

Для тіста:
- 300 г кислого молока
- 1 яйце
- дрібка солі і соди
- 1 ч. л. цукру
- борошно
- приправа за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Замісити круте тісто з молока, яйця, солі, соди, цукру і борошна.
2. З тіста скачати ковбаски, розрізати їх шматочками по 3–4 см.
3. М'ясо нарізати невеликими шматочками, обжарити в казані.
4. Цибулю і моркву почистити, нарізати середніми кубиками, додати до м'яса, обсмажити до золотистого кольору.
5. Залити кип'яченою водою, щоб вода покрила м'ясо. Посолити, додати приправу.
6. Картоплю почистити, помити, нарізати кубиками, додади її до готового м'яса, долити води так, щоб вона повністю покрила картоплю.
7. Кип'ятити 10 хв. Потім додати нарізані з тіста ковбаски, попередньо обваляти їх у борошні.
8. Залити водою, щоб вона покрила ковбаски.
9. Накрити кришкою, кип'ятити приблизно 10-15 хв.

КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь на праздники для гостей? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.



Оксана Непьянова, г. Славянск Донецкой обл.

Свинина, запеченная "гармошкой"

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг свинины
- 200 г сыра
- 2 помидора
- 3 зубчика чеснока
- соль
- перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр нарезать пластинками толщиной 3–4 мм.
2. Помидоры вымыть, нарезать кружочками.
3. Чеснок почистить, нарезать пластинками.
4. В куске свинины сделать надрезы (не доходя до конца) на расстоянии 1 см друг от друга.
5. Мясо посолить, поперчить (в надрезах тоже).
6. В надрезы положить ломтик сыра, ломтик помидора, чеснок.
7. Завернуть свинину в фольгу, положить на противень и выпекать в разогретом духовом шкафу при температуре 180°С в течение 1 ч.

Салат "Удивление"

Инна Гуменюк, с. Киянка Черниговской обл.



ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г копченого куриного мяса; 1 огурец; 0,5 яблока; 2 яйца; 100 г твердого сыра; 1 луковица; 150 г майонеза; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кубиками. Огурец натереть на терке. Яйца сварить, натереть на крупной терке. Яблоко мелко нарезать. Сыр натереть. Лук нарезать мелко.
2. Выложить слоями, смазывая майонезом: 1-й слой; мясо; 2-й: огурец; 3-й: лук; 4-й: яйцо (посолить); 5-й: яблоко; 6-й: сыр.

Рыбный шашлык

Надежда Мельник, г. Житомир. **На фото мой сын Максим.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 стопки растительного масла
- 2 стопки уксуса
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 4 свежезамороженная сельдь
- 1 луковица
- 1 морковь
- 0,5 яблока
- петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь и лук почистить, нарезать кольцами.
2. Рыбу разморозить, почистить, вымыть, нарезать полосками.
3. Наколоть на зубочистки морковь, лук и рыбу.
4. Приготовить заправку: соединить масло, уксус, сахар, соль.
5. Уложить рыбу в миску, залить заправкой, поставить на 2 суток в холодильник под пресс.
6. Перед подачей на стол воткнуть шашлычки в половинку яблока. Украсить петрушкой.

"Морское чудо"

Марина Покрыщенко, г. Николаев. Готовится этот тортик так же быстро, как и кушается.



ПОНАДОБИТСЯ
- 250 г маргарина; мука; соль; 1 б. рыбных консервов; 3 зубчика чеснока; 4 яйца; 250 г майонеза; 200 г твердого сыра; 100 г корейской морковки; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растереть руками с мукой до получения мелкой крошки. Добавить соль, воду (постепенно), замесить тесто, поставить на холод на 1 час. Раскатать 4 коржа, выпечь в духовом шкафу при температуре 200 °С до румяной корочки.

2. На 1 корж выложить размятые консервы. На 2 — измельченный чеснок с майонезом. На 3 — нарезанные яйца с майонезом. На 4 — натертый сыр, смешанный с майонезом и корейской морковью. Сверху смазать майонезом.



Татьяна Лебидь, пос. Рогань Харьковской обл.

Овощной торт

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 соленых огурца
- 6 картофелин
- 1 свекла
- 2–3 морковки
- 2 яйца
- 250 г майонеза
- лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, морковь и свеклу почистить, отварить.

2. Яйца сварить, нарезать кубиками.

3. Лук почистить, нарезать соломкой.

4. Вареные овощи натереть на крупной терке.

5. Выложить слоями на блюдо: огурцы, картофель, лук (майонез), свекла, картофель, лук (майонез), морковь, яйца (майонез).

6. Торт поставить в холодильник, чтобы охладился.

Салат с мясом криля

Наталья Холод, г. Киев. Предлагаю рецепт салата с необычным сочетанием продуктов, которым я угощала друзей на свой день рождения.



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 свеклы; 3 яйца; 1 банка консервированного горошка; 1 банка мяса криля; 150 г майонеза

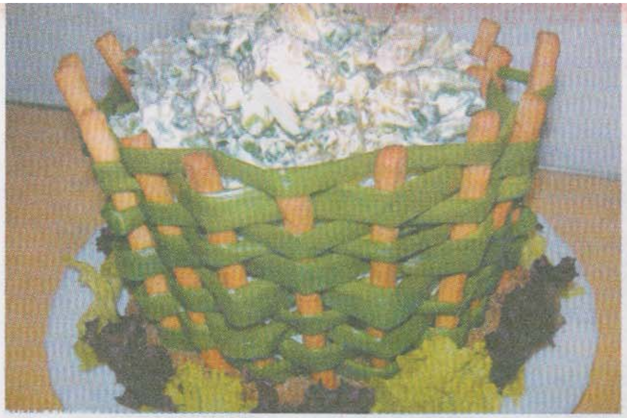
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу отварить, остудить, натереть на крупную терку.

2. Яйца отварить, и нарезать соломкой.

3. С горошка сцедить жидкость. Мясо криля вынуть из консервной банки, выложить на бумажную салфетку, обсушить.

4. В миску выложить свеклу и яйца, добавить горошек, мясо криля, майонез, перемешать.



Ирина Обухова, г. Киев

Луковая корзинка

ПОНАДОБИТСЯ
- зеленый лук; соленые хлебные палочки; 2 ломтика хлеба; картофель; 2 огурца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ломтики хлеба положить рядом. Вставить в хлеб соленые палочки.

2. Из зеленого лука сплести корзинку, начиная плести снизу.

3. Середину корзины заполнить салатом: зеленый лук нарезать мелко, отварной картофель нарезать кубиками, огурцы — соломкой. Посолить, заправить сметаной.

Салат из груш

Инна Литинская, г. Мариуполь.



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 груши; 300 г вареного куриного филе; 4 вареных яйца; 2 маринованных огурца; майонез; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Груши и огурцы почистить от кожицы, нарезать соломкой. Яйца – кубиками. Филе мелко нарезать.

2. Все ингредиенты соединить, посолить, заправить майонезом, перемешать.



Время приготовления: 1 ч 40 мин
Количество порций: 4–6

Нина Паныч, с. Песчаное, Черкасской обл. **Я очень люблю готовить. Надеюсь, мой необыкновенный пирог понравится читателям.**

Баклажанный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг баклажанов; 0,8 кг мясного фарша; 100 г сливочного масла; 3/4 стакана молока; 4 яйца: 50 г сыра; 1 пучок укропа; 2 средние луковицы; 1-1,5 стакана томатного сока; соль, перец по вкусу; раст. масло для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны, разрезать вдоль на 2 половинки. Затем посолить и обжарить с двух сторон на раст. масле.

2. Уложить часть баклажанов в кожурой вниз, между ними выложить кусочки сливочного масла.

3. Укроп измельчить, оставив несколько веточек для украшения. Лук почистить, нарезать полукольцами и обжарить на раст. масле.

4. Мясной фарш посолить, поперчить, добавить укроп, хорошо перемешать.

5. Подготовленный фарш выложить в форму на баклажаны. Сверху положить слой жареного лука, залить томатным соком (или соусом), затем выложить оставшуюся часть баклажанов кожурой вверх.

6. Сыр потереть на крупной терке. Молоко взбить с яйцами, смешать с тертым сыром, залить этой смесью баклажаны и запекать в духовке около 50 мин.

7. Блюдо охладить, перед подачей украсить зеленью.

Лариса Кавун советует

● **Вместо томатного сока можно использовать помидоры: порежьте их кружочками и выложите слоем на фарш.**

● **Для пикантного вкуса с луком обжарьте несколько долек чеснока.**

Фото: Л. Кавун, А. Соколов



Время приготовления: 1 ч 15 мин
Количество порций: 6

Галина Морквич, м. Львів. **З перцю можна приготувати багато різних страв, але страва осені – це фарширований перець.**

Диво-перчик

ПОТРІБНО

● 6 солодких перчин
● 400 г курячого філе
● 1 цибулина
● 0,5 банки консервованої кукурудзи
● 2 помідори
● 2 ст. л. олії
● сіль, перець за смаком
● 1 пучок петрушки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Куряче філе вимити, обсушити паперовою серветкою, порізати на шматочки та перекрутити через м'ясорубку.

2. Рідину з кукурудзи відцідити.

3. Овочі та зелень помити, обсушити. Цибулю і помідори порізати дрібними кубиками. Частину зелені подрібнити мілко, декілька гілочок залишити для прикраси.

4. У перців зрізати верхню частину разом з плодоніжкою. Насіння видалити.

5. З'єднати курячий фарш з кукурудзою, цибулею та помідорами, добре перемішати, посолити, поперчити.

6. Отриманим фаршем наповнити перчини з гіркою.

7. Збризнути кожну перчину олією. Поставити перчини у форму для запікання. Влити 0,5 стакана гарячої води. Запікати в духовці 30-40 хв при 180 градусах.

Лариса Кавун советует

● **Добавьте в фарш 2-3 ст. л. сметаны, он станет нежнее.**

● **Перед запеканием перцы накройте крышечками или посыпьте сыром.**

● **Вместо горячей воды перцы можно залить овощным или мясным бульоном.**



По-домашнему

Яна Свірідова, с. Савинці Полтавської обл.

Суп з галушками і тушена печінка

ПОТРІБНО

- Для супу: 3 л води; 6–7 картоплин; 1 цибулина; 1 морквина; 30 г вершкового масла; сіль; перець; зелень; олія
- **Для галушок**: 0,5 скл. молока, 2 яйця; 1скл. борошна; сіль; сода;
- Для печінки: 1кг печінки, 2 цибулини; олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. У киплячу воду покласти порізану на 4–6 частин картоплю. Коли картопля буде майже готова, додати сіль, перець і зажарку: пасеровані на вершковому маслі дрібно нарізана цибуля і натерта на крупній тертці морква.

2. Коли суп закипить, додаємо галушки. Для галушок борошно розведіть молоком, додайте яйця, сіль і соду, замісіть м'яке тісто. Мокрою ложкою набирайте частину тіста і занурюйте у киплячий суп.

3. Хвилин 5 все разом проварити і виключити суп, дати трохи настоятися. В тарілки з супом додати нарізану зелень кропу та петрушки.

4. З печінки зняти плівку, видалити жовчні протоки. Порізати на шматочки і підсмажити на олії до рум'яної шкірочки, посолити і поперчити. Потім додати до печінки 2–3 ст. л. води, нарізану кільцями цибулю, протушити під кришкою до готовності приблизно 10 хв.

Яна советует

- **Щоб печінка була м'якшою, перед приготуванням замочіть її на 2 год. в молоці.**
- **В тарілку з супом можна додати 1–2 ст.л. сметани.**

КОНКУРС!



Умеешь готовить быстро? Поделись рецептами своих "быстринок", обязательно с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.



Нина Морозюк, г. Житомир. **Такой салатик можно приготовить как на любой праздничный стол, так и на каждый день.**

Салат «Белая шубка»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 б. консервов тунец в масле
- 4 яйца
- 100 г твердого сыра
- 1 луковица
- 200 г майонеза
- зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить.

2. Консервы размять вилкой, выложить на блюдо. Смазать майонезом.

3. Лук почистить, мелко нарезать, выложить на рыбу.

4. Желтки яиц размять и выложить на салат слоем, смазать майонезом.

5. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им салат, снова смазать майонезом.

6. Сверху посыпать тертыми белками и украсить мелко нарезанной зеленью.

Мясная запеканка

Андрей Усов.. **На фото моя жена.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 баклажана; 500 г фарша; 2 помидора; 1 луковица; 50–100 г сыра; майонез; раст. масло; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать кружочками. Обжарить на раст. масле. Выложить в форму слоями баклажаны, затем — слой фарша, лук, нарезанный кольцами, баклажаны, помидоры, нарезанные кружочками. Посолить. Посыпать тертым сыром, полить майонезом. Запекать в духовке 40 мин при температуре 180 °С.

Сыр из рыбы

Марина Долгова, г. Павлово. **На фото — моя дочь Елена, она учится на повара-кондитера.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г сливочного масла
- 200 г рыбы
- 150 г сыра
- 1 ч. л. горчицы
- зелень
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе рыбы отварить, пропустить через мясорубку.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. К рыбе добавить сыр, размягченное сливочное масло, соль и горчицу.

4. Все хорошо перемешать, взбить до получения однородной пышной массы.

5. Поставить в холодильник на 30 минут.

6. Выложить на блюдо, придать форму рыбки.

7. Зелень измельчить, украсить ею рыбку.

8. Для глаза использовать маслину, раз.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Нина Филипповна Уварова, г. Подольск. **Купила ваш журнал случайно, и он мне понравился. Шлю свой рецепт.**

Салат из краснокочанной капусты

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г краснокочанной капусты
- 2 яблока
- 1 луковица
- 2 ст. л. консервированного зеленого горошка
- 0,5 ч. л. столовой горчицы
- 4 ст. л. майонеза
- 1 пучок свежего укропа
- 1 лимон
- 1 зеленое яблоко для украшения
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту помыть, очистить от верхних листьев, нашинковать. Посолить и помять руками, чтобы дала сок. Зелень укропа помыть, мелко нарезать, оставив пару веточек для украшения.

2. Лимон опустить в горячую воду, отжать сок. Все яблоки очистить от сердцевины. Одно яблоко для салата нарезать соломкой. Яблоко для украшения разрезать пополам, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона. Лук очистить, нарезать полукольцами, ошпарить кипятком.

3. В миске соединить капусту, горошек, яблоко, лук. Смешать горчицу, сок лимона, майонез, заправить салат и хорошо перемешать.

4. Выложить горкой в салатник, украсить зеленым горошком, дольками яблока и веточками укропа.

Лариса Кавун советует

- **Чтобы красная капуста стала мягче, ее можно немного потушить на растительном масле с добавлением винного уксуса или сухого красного вина.**
- **Заправку для капусты можно приготовить без майонеза, заменив его растительным маслом и добавив немного сахара.**
- **По этому рецепту можно приготовить салат из белокочанной капусты.**

Фото: В. Билунова (2)



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6

Оксана Кузнецова, пос. Сотницыно. **Хочу поделиться рецептом вкусного и легкого салата.**

Салат "Витаминка" с курагой

ПОНАДОБИТСЯ

- 4 картофелины
- 1–2 моркови
- 200 г кураги
- 200 г ветчины
- 0,5 банки консервированной кукурузы
- майонез
- соль, перец по вкусу
- зелень петрушки и укропа; зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и морковь вымыть, сварить в кожуре до готовности. Остудить, очистить, нарезать средними кубиками.

2. Курагу вымыть, залить горячей водой, оставить на 15 мин. Обсушить курагу на салфетке, отложить несколько штук для украшения, остальную мелко нарезать.

3. Ветчину нарезать средними кубиками.

4. Зелень вымыть, обсушить, оставить несколько веточек для украшения, остальную мелко порубить. Из банки с консервированной кукурузой слить жидкость.

5. Соединить овощи, ветчину, курагу, зелень, консервированную кукурузу, посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать.

6. Выложить салат на плоское блюдо, придать форму шара, украсить веточками зелени, целой курагой и кукурузой.

Лариса Кавун советует

- **Вместо ветчины в этот салат можно добавить вареное филе курицы или индейки.**
- **Картофель и морковь лучше не варить, а запечь в духовке, завернув в фольгу, тогда в них сохранится больше полезных веществ.**
- **Положите в салат очищенное от кожуры и мелко нарезанное зеленое яблоко, это добавит витаминов и улучшит вкус.**



Волинські короваї

Коровай-коровай, кого любиш — вибирай.

Віталіна Жумірук,
м. Володимир - Волинський Волинської обл.

Хліб — наша святиня, наш оберіг. Жодного обряду на Волині і, певно, всюди в Україні не буває без хліба. Хліб — усьому голова. Народжується дитина, у хату несуть білий хліб, пироги, здобу. На заручини несуть калача, на весілля — коровай. З хлібом-сіллю зустрічають найдорожчих гостей, проводжають в останню путь теж з хлібом.



Коли дивишся на витвори, то диву даєшся фантазії наших майстринь

Міською газетою нашого міста «Володимир вечірній» було започатковано конкурс коровайниць «Коровай-коровай, кого хочеш — вибирай». Здавна Волинь славилась умілими господинями, які випікають такий запашний, смачний і гарний весільний хліб. Тож, починаючи майже з перших номерів газети за 2008 рік, в багатьох із них друкувались матеріали і фото самих господинь і їхні смачні витвори. Об'єднавшись разом із районним відділом культури, редакція газети винесла свій конкурс на загал міста та району. Підсумки підбивали 21 листопада 2008 року. Цим заходом було започатковано перший у місті й області конкурс короваїв, це свято побачило світ під назвою «Український коровай — сузір'я». Численні відвідувачі свята визнали, що такий захід потрібний, і що не тільки Волинь, а й інші області в майбутньому будуть брати участь у ньому або підхоплять естафету нового починання, і цей захід набуде всеукраїнського статусу.



«Ріжок достатку» випікли умільці з м. Нововолинська



На сцені майстрині показали, як правильно замішувати коровай

А починалося свято так. Коровайниці-майстрині, які погодилися на запрошення, вдома випікали і прикрашали свої неповторні короваї.

У цей день до районного будинку культури звозилися короваї з різних сіл району і з різних районів міста. А тим часом до будинку культури поспішали мешканці міста і гості, яким біля входу, як гостям на справжньому весіллі, приколювали весільні квітки. В фойє будинку культури завзято вигравали троїсті музики. Біля музик працювала справжня корчма, де наливали горілку, закушували варениками, огірочками і салом. Під запальну музику ноги в багатьох просилися в танок, вицокували підбори навіть у самих коровайниць.

Коли дивишся на витвори, то диву даєшся фантазії наших майстринь. Один кращий за інший! Люди з цікавістю і зіхопленням оглядали цю красу. Поряд лежали різні витвори народних умільців: вишиті сорочки, рушники, серветки, плетиво з соломи, лози. Місцевий та Нововолинський хлібзаводи представляли на святі свою хлібобулочну продукцію. «Ріжок достатку» випікли умільці з м. Нововолинська.

На сцену під звуки маршу запросили всіх учасників конкурсу. Їх вітали представники влади області, міста, району, редактор газети Едуард Залуський, були на святі і представники духовенства.

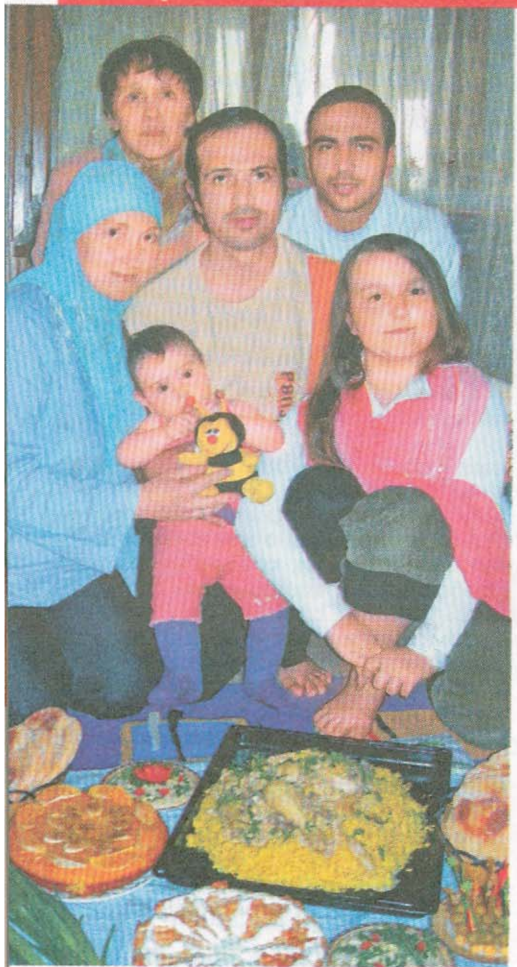
А далі організацію свята взяли в свої руки працівники районного будинку культури на чолі з Людмилою Оцалюк. Вони організували ціле дійство, в якому були задіяні фольклорні колективи «Джерело» із села Красностав, «Троїсті музики» з села Овадного. На сцені майстрині показали, як правильно замішувати коровай. Приспівуючи, коровайниці несли з собою все те, що потрібно для короваю: і борошно, і цукор, і яйця, і масло... А потім всі місили тісто в ночвах. Було ще й ціле дійство з молодою й молодим і благословення батьків на щасливе подружнє життя. У святі взяли участь і артисти з Волинської обласної філармонії, фольклорний колектив "Самодіяльних артистів", які виконали багато весільних пісень і танців.

Не було на конкурсі переможців і переможених. Всім вручили дипломи, подарунки та квіти. Свято було неповторним, і хоча проводилося вперше, воно вдалося.

Наприкінці свята у фойє ділили на всіх присутніх всі 14 короваїв, а були вони і одно-, і дво-, і триповерхові, уквітчані колоссям, шишками і грибочками. Кожен з п'ятиста учасників чи відвідувачів поніс додому шматочок короваю як символ життя, добробуту і достатку. І звичайно, всі, хто відвідав свято, залишили у спогадах прекрасний настрій, який панував у цей день.

Пишите нам!

Пришли письмо с рассказом о своем городе или селе, ваших кулинарных традициях (обязательно 3–4 фото). Приз за опубликованный рассказ — 100 грн.



Секреты востока

В арабской кухне главное — добросовестное отношение к приготовлению блюд.

Семья Аль Масайед (Раед, Елена, Настя, Нариман, Басим, Валентина)
г. Макеевка Донецкой обл.

Мансаф

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг пропаренного риса
- 1 курица (примерно 1,6 кг)
- 1 л кефира
- 0,5 л сметаны
- куркума
- приправа для курицы
- соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу отварить до готовности в подсоленной воде, вынуть из бульона, остудить.

2. Нарезать курицу порционными кусками.

3. Отлить 1/3 часть бульона для риса, а в 2/3 бульона влить кефир, закипятить, все время помешивая.

4. Затем небольшими порциями в кефир добавлять сметану, тоже все время помешивая, кипятить в течение 10 мин.

5. Добавить в бульон куркуму, приправы для курицы, прокипятить в течение 5 мин на медленном огне.

6. Выложить в бульон курицу, прокипятить блюдо в течение 5 мин.

7. Рис залить оставшимся бульоном, добавить недостающую воду, приправить куркумой и варить до готовности.

8. На большое блюдо выложить готовый рис горкой, курицу выложить сверху на рис, полить подливой от курицы.

КОНКУРС!



Кухня какого народа тебе нравится? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь призовые 50 грн.



Венера Мокина, г. Уфа. **Хочу предложить читателям журнала рецепт башкирской кухни.**

Кыстыбый

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 150 мл молока; 350 г муки; 0,5 ч. л. соли
- **Для начинки:** 1 кг картофеля; 3 луковицы; растительное масло; соль; 100 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, разделить на кусочки весом по 50 г, раскатать, жарить на раскаленной сковороде без масла.

2. Картофель очистить, отварить до готовности. Затем истолочь его в пюре, добавив теплое молоко и сливочное масло.

3. Лук мелко нарезать, обжарить.

4. Соединить картофельное пюре с луком, хорошо перемешать.

5. На одну половину лепешки выложить пюре, закрыть второй половиной, смазать растопленным сливочным маслом.

Пармская запеканка

Светлана Новикова, г. Смоленск



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 баклажана; 0,5 кг помидоров; 250 г сыра Моцарелла; 2 яйца; мука; базилик; раст. масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны разрезать вдоль. Обвалять в муке, обжарить.

2. Соус. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, добавить базилик, соль и потушить, помешивая.

3. Форму смазать маслом, выложить баклажаны, влить соус, яйцо, взбитое с солью и перцем. Посыпать тертым сыром. Запекать 30 мин при 200 °С.

Самса

Марина Матиенко, г. Липецк. **На фото мой муж с нашими детьми — Артемом и Дашенькой.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг фарша; 0,5 л сметана; 2 яйца; 4 стакана мука; 200 г сливочного масла; 150 мл кефира; 5–6 луковиц; соль, перец молотый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать сметану, яйца, соль, муку, замесить тесто. Раскатать тонким слоем, смазать 200 г растопленного масла. Скрутить в плотный рулет, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30 мин.

2. К фаршу добавить нарезанный лук, кефир, соль и перец.

3. Тесто нарезать кусочками шириной 4–5 см и, не переворачивая, раскатать лепешку диаметром 15 см.

4. По центру выложить фарш, сделать пирожки треугольной формы.

5. Противень посыпать мукой, выпекать на нем самсу в течение 13–15 мин при 220 °С.



Полезный кабачок

Кабачок — один из ближайших родственников тыквы. Это самый подходящий продукт для людей, страдающих заболеваниями желудочно-кишечного тракта. В них масса полезных веществ: белки, жиры, органические кислоты, кальций, калий, медь и фосфор.

Лариса Швыдун, г. Днепропетровск

Благодаря тому, что в кабачке содержатся белки, жиры, органические кислоты, этот овощ легко усваивается и вместе с жидкостью выводит из организма токсичные вещества и избыток холестерина.

Благодаря легкой усвояемости и низкой калорийности (16–20 ккал на 100 г) кабачок является одним из самых популярных овощей в диетах для похудания.

Кабачки можно готовить многими способами: жарить, запекать, тушить, делать икру, консервировать. Кабачки прекрасно сочетаются с другими овощами или крупами. Можно готовить их с кашами или делать оладьи и запеканки.

Оладьи из кабачков

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г кабачков
- 100 г муки
- 1 яйцо
- соль
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки вымыть, натереть на крупной терке.

2. Кабачковую массу смешать с мукой и яйцом, посолить, перемешать.

3. Жарить на разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Кабачки під майонезом

Світлана Азизуліна, м. Умань.



ПОТРІБНО
- 2 кабачка; 3 яйця; борошно; олія; майонез; 2 ст. л. подрібненого часнику

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кабачки вимити, розрізати вздовж тонкими шматочками.

2. Обваляти у борошні та яйці, жарити на розігрітій олії. Подавати з майонезом, змішаним з часником.

Пишите нам!

Любимый продукт ноябрьского номера — рис. Пришли в редакцию свой рассказ с рецептом и фото. За публикацию рассказа получишь приз — 50 грн. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.



Веселый стол

Світлана Наумук, м. Львів

Веселий острів

ПОТРІБНО
- 0,5 кг картопляного пюре; 300 г телячої печінки; 0,5 кг синьої капусти; 1 болгарський перець; зелень кропу; 3 маслинки; 3 варені яйця; майонез; 3 вафельні конуси

ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику тарілку викласти половину гарячого пюре, зверху — підсмажену печінку, на неї знову пюре. Притрусити нарізаним кропом — це трава, по ній викладаю кубики перцю. Тепер на острові треба посадити пальми. Для цього зрізати кінчик у нафаршированому (за смаком) конусі, туди встромити гілочки кропу, зубочисткою прикріпити маслинки.

2. Салат-"море" з синьої капусти і болгарського перцю викласти навколо острова.

3. З варених яєць зробити фаршировані кораблики, вмостити їх "плавати" в море.

Полянка

Елена Широкоград, г. Мелитополь.



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 ст. отварного риса; 1 помидор; овощи и зелень для украшения; 2-3 маслины

Для котлет:
- 100 г нежирного свиного мяса; 1 яйцо; лук и чеснок; сухари и специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из мяса, лука, чеснока, яйца, сухарей и специй готовим котлетки. Обжариваем их до готовности.

2. На тарелку выкладываем листья салата, отварной рис. Делаем божьих коровок: помидор разрезаем напополам. Маслину разрезаем вдоль — это голова. Вырезаем лапки и точечки.

3. Теперь ежик: На котлетке делаем надрезы. В них вставляем нарезаный огурец. Украшаем блюдо редисом.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз от редакции — 50 грн.



Легко, быстро, вкусно

Это блюдо готовится очень быстро. Им можно удивить нежданных гостей. Попробуйте приготовить его, и у вас получится очень вкусное и недорогое угощение.

Александра Стеценко, г. Светловодск Кировоградской обл.

"Крабики"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 большой окорочок
- 2 луковицы
- 2 морковки
- 2 яйца
- 2 ст. л. муки
- соль
- перец
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо обрезать с кости, нарезать полосками.
2. Морковь почистить, помыть, натереть на крупной терке. Лук почистить, нарезать полукольцами.
3. Все соединить, вбить яйца, добавить муку, хорошо перемешать, посолить, поперчить.
4. Полученную массу выкладывать ложкой на сковороду в хорошо разогретое растительное масло. Обжарить до золотистой корочки с двух сторон.

Лариса Кавун советует

После обжаривания крабики желательно протушить: добавить в сковороду несколько ложек воды и накрыть крышкой. Поставить сковороду на рассекатель пламени или подержать ее на слабом огне около 10 мин.

КОНКУРС!



Ты опытный кулинар? Передай свой опыт другим! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 50 грн.



Валентина Соловченко, г. Николаев. **Мои дети, внуки и правнуки обожают, когда я готовлю.**

"Мусака"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг баклажанов
- 5 перцев болгарских
- 5 луковиц
- 5 помидоров
- 5 ст. л. риса
- раст. масло, соль
- 1 яйцо
- 1 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, оставить на 30 мин.
2. Перец вымыть, вычистить, нарезать кольцами, слегка обжарить на растительном масле.
3. Лук нарезать полукольцами, обжарить.
4. С помидоров снять кожицу, нарезать их кружочками, слегка обжарить с обеих сторон.
5. Рис отварить до готовности, промыть кипяченой водой, откинуть на дуршлаг.
6. Все сложить в форму, посолить, перемешать, смазать взбитым яйцом и майонезом.
7. Выпекать 15 мин.

Котлеты из яиц

Жанна Фоменко, Харьковская обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 9 отваренных яиц; 1 луковица; 0,5 батона; 1 сырое яйцо; соль, перец; мука; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вареные яйца натереть на мелкой терке.
2. Лук почистить, нарезать, обжарить.
3. Батон размочить в воде. Все соединить, посолить, поперчить. Добавить сырое яйцо. Хорошо перемешать.
4. Мокрыми руками сформировать котлеты, обвалять в муке, обжарить в хорошо разогретом растительном масле.

Мясные трубочки

Евгения Ницак, г. Перевальск Луганской обл. **Пеку всегда по своим проверенным рецептам, хочу поделиться одним из них.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г самых крупных макаронов-трубочек; 200 г мясного фарша; 2 луковицы; 100 г консервированного горошка; 3 ст. л. раст. масла; 150 г твердого сыра; 3 зубчика чеснока; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук мелко нарезать и обжарить с фаршем на растительном масле. Посолить.
2. Макароны отварить в подсоленной воде до полуготовности.
3. Фарш перемешать с зеленым горошком, измельченным чесноком и нафаршировать макаронные трубочки.
4. Уложить на смазанный маслом противень, посыпать тертым сыром. Добавить немного воды.
5. Запекать 20 мин при 180 °С до золотистой корочки.



Любим сладости

Мне 11 лет, я очень люблю помогать маме на кухне, особенно когда она печет всякие вкусности.

Максим Петрушов, г. Краснодон Луганской обл.

Сладкие «червячки»

ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:**
- 2,5 ст. муки
- 250 г маргарина
- 8 яиц
- 1,5 ст. воды
- 0,5 ч. л. соли
- растительное масло
- **Для сиропа:**
- 1 ст. сахара
- 3 ст. л. воды
- 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто: влить воду в кастрюлю, закипятить, добавить соль, маргарин, муку и, не снимая с огня, мешать до однородной массы.

2. Затем тесто охладить до 70°С и по одному ввести яйца, непрерывно помешивая, чтобы не образовывались комочки.

3. Тесто поместить в кондитерский мешок с зубчатым наконечником, выпустить из него в разогретое масло поленца длиной 7–8 см и обжаривать до коричневого оттенка.

4. Готовых «червячков» вынуть шумовкой, уложить на салфетку, чтобы стек лишний жир.

5. Приготовить сироп: в кастрюлю всыпать сахар, влить воду, довести до кипения, снять пену, добавить лимонный сок и варить на медленном огне 3–5 мин.

6. Горячим сиропом залить уложенных на блюдо «червячков», оставить пропитаться на 10 мин.

Лариса Кавун советует
- **Жарить "червячков" желательно во фритюре: в глубокой посуде и в большом количестве жира.**
- **Для фритюра лучше брать смесь растительного и животного жиров (подсолнечное масло и маргарин).**

КОНКУРС!



Участвуй в конкурсе! Присылай приготовленное тобой блюдо с фото в редакцию. Не забудь заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь от нас призовые 50 грн.



Галина Музика, с. Угринів Івано-Франківської обл. **Цьому рецепту навчила мене моя мама.**

Піца-люкс

ПОТРІБНО
- 1 ст. молока; 25 г дріжджів; 0,5 ч. л. солі; 1 ч. л. цукру; 1 яйце; 4 ст. л. олії; 700 г борошна

Для начинки:
- 300 г ковбаси; 1/3 п. майонезу; 200 г сиру; 1/2 п. кетчупу; петрушка

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішати молоко, дріжджі, сіль, цукор, яйце. Розтопити маргарин. Коли він вистигне, вилити його у масу з молоком. Додати борошно, замісити тісто, дати 2 рази підійти.

2. Розкатати тісто, викласти на змащений жиром лист.

3. Зробити начинку: ковбасу нарізати кубиками, змішати з кетчупом, майонезом.

4. Викласти начинку на тісто, зверху посипати тертим сиром і петрушкою.

5. Випікати протягом 30 хв при 180 °С.

Млинці з кабачків

Олена Боярчук, с. Городок Рівненської обл.



ПОТРІБНО
- 1 кабачок середнього розміру
- 1–2 яйця
- 1 склянка борошна
- 1 цибулина
- сіль, перець
- рослинна олія

ПРИГОТУВАННЯ

1. Кабачок помити, натерти на дрібній терці.

2. Цибулю почистити, натерти на дрібній терці.

3. До кабачків додати цибулю, яйця, борошно, сіль, перець, посолити, поперчити, добре перемішати.

4. Смажити млинці на олії до золотистого кольору.

Овсяные шарики

Наталия Найпак, г. Лозовая Харьковской обл. **Все гости всегда расхваливают эти шарики, и дети их едят с удовольствием.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 130 г масла; 0,5 ст. сахара; 5 ст. л. молока; 2 ст. л. какао; 1ст. л. ягодного варенья; 250 г овсяных хлопьев; 30 г измельченных грецких (или любых других) орехов;1 пачка кокосовой стружки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло, сахар, молоко и какао смешать в кастрюле и довести до кипения.

2. Всыпать, помешивая, овсяные хлопья, снять с огня.

3. Когда смесь немного остынет, всыпать орехи, добавить варенье.

4. Руками, смоченными в холодной воде, сформировать небольшие шарики.

5. Обвалять шарики в кокосовой стружке.

6. Выложить на блюдо, поставить в холодильник на 2 ч до застывания.



Любимая сдобная выпечка

В нашей семье существует добрая традиция воскресных семейных обедов. Хочу всем предложить рецепт, который мы проверили "на вкусность".

Анна Полякова, г. Никополь Днепропетровской обл.

Рулет «Грецкий орех»

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 300 г муки; 2 ч. л. разрыхлителя; цедра 0,5 лимона; 125 г сливочного масла; 1 яйцо; 50 г сахарного сиропа; 2 ст. л. молока
- **Для начинки:** 200 г ядер грецких орехов; 1 яичный белок; 100 г сахара; 2 ст. л. миндального ликера; 3 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку просеять с разрыхлителем, смешать с молоком, яйцом, сахарным сиропом, цедрой лимона, сливочным маслом. Замесить тесто. Слепить шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 30 мин.

2. Для начинки орехи измельчить, размешать с 4 ст. л. воды, сахаром, яичным белком, ликером и маслом.

3. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности в виде прямоугольника толщиной 5 мм.

4. Выложить тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки.

5. Начинку выложить на тесто, свернуть рулет, придать ему форму венка.

6. Выпекать при температуре 180 °С в течение 30 мин.

7. После выпекания охладить и посыпать сахарной пудрой.

КОНКУРС!



Печешь сладкие булочки? Знаешь интересные рецепты? Тогда присылай их нам в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 50 грн.



Людмила Карпусь, г. Николаев. **Благодаря вашему журналу научилась готовить сдобное тесто. Предлагаю рецепт проверенной сдобной плюшки. Из этого теста получаются превосходные косички, розочки, пирожки с маком и орехами.**

"Плюшка"

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 л молока
- 1 ч. л. соли
- 50 г дрожжей
- 1 ст. сахара
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сметаны
- 50 г сливочного масла
- 800–900 г муки
- растительное масло для смазывания формы

Начинка 1:
- 1 ст. сахара
- 100 г сливочного масла или маргарина

Начинка 2:
- 1 ст. орехов
- 1 ст. сахара
- 100 г сливочного масла

Начинка 3:
- 1 ст. мака
- 1 ст. сахара
- 100 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто: в посуду влить подогретое до 40 °С молоко. Добавить соль, сахар, яйца, разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи. Все перемешать (можно в блендере). Постепенно добавить просеянную муку. Хорошо вымесить тесто в течение 8–10 мин.

2. В самом конце вымешивания ввести в тесто растопленный маргарин или масло, чтобы уменьшить разрушение клейковины, добавить сметану.

3. Тесто выложить в миску, накрыть полотенцем, поставить в теплое место на 2–4 часа. Дать подойти 2 раза.

4. Готовое тесто выложить на стол, посыпать мукой, слегка вымесить, разделить на 2 части и раскатать 2 прямоугольных пласта толщиной 6–7 мм.

5. Пласт теста смазать сливочным маслом и посыпать сахаром, оставляя свободные края, завернуть в рулет. Можно выложить на тесто любую из трех начинок по вашему желанию.

6. Рулет разрезать вдоль на 3 части, не дорезая до конца 3 см.

7. Аккуратно заплести рулет косичкой и свернуть веночком.

8. Выложить изделие на смазанный растительным маслом противень, выпекать при 200 °С 30 мин.

Печиво "Гранати"

Завадська Юлія, с.Кам'яна Гора Рівненської обл. **На фото моя мама Галина з печивом"Гранати".**



ПОТРІБНО

Для тіста:
- 200 г маргарину, 2 скл. цукру, 6 яєць, 700-800 г борошна, 1 скл. сметани, 2 ст. л. амонію

Для крему:
- 1 л сметани, 0,5 л цукру

Для начинки:
- 1 б. сгущеного молока

ПРИГОТУВАННЯ

1. Жовтки розтерти з цукром, додати маргарин, борошно, перемішати. Додати амоній, змішаний зі сметаною, замісити м'яке тісто. Розкатати тісто товщиною приблизно 2-3 см, вирізати стопкою коржики, випекти.

2. В готових коржиках вирізати ямки, заповнити їх згущеним молоком. Коржики склеїти попарно.

3. Склеєні коржики вмочити в сметану, збиту з цукром, посипати крихтами.



Елена Дайнека, г. Житомир.

Рисовый торт

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г риса; 1 ст. молока; 1 ст. сахара; 2 яйца; 1 ст. кукурузной муки; 1 ч. л. соды, гашенной уксусом; заварной крем; раст. масло; 50 г грецких орехов; шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить до полуготовности на воде, добавить молоко, сахар и варить до готовности. Снять с огня, взбить блендером. Добавить яйца, кукурузную муку, гашеную соду.

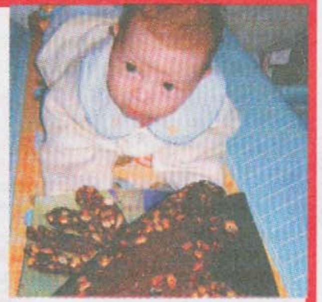
2. Форму смазать маслом, выпекать 25–30 мин при 160 °С.

3. Остывший корж смазать заварным кремом. Украсить половинками орехов, шоколадом, поставить в холодильник.

4. Через 3 ч достать, нарезать порционно, переложить каждый кусочек листочками белой бумаги.

Шоколадная колбаска

Наталья Сергейчук, г. Николаев.



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 л сливок; 2 ст. л. какао; 3 ст. л. сахара; 100 г грецких орехов; 100 г арахиса; 200 г печенья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Поджарить и почистить арахис. Поджарить грецкие орехи.

2. Печенье измельчить.

3. Сливки довести до кипения, помешивая, на слабом огне. Затем добавить сахар, какао, измельченные грецкие орехи, арахис и печенье. Перемешать.

4. Выложить массу в формочку и поставить в холодильник примерно на 2 ч.

5. Достать из холодильника, порезать на порционные кусочки, выложить их на блюдо.



Світлана Панчоха, с. Вільшаниця Хмельницької обл. **Пропоную дешеві і дуже смачні булочки.**

Шкільні булочки

ПОТРІБНО
- 1 л води
- 100 г дріжджів
- 2 ст. цукру
- 3 ст. л. олії
- 3 ст. л. сметани або кислого молока
- 1 ст. л. солі
- 1 п. ванільного цукру
- борошно
- 1 яйце

ПРИГОТУВАННЯ

1. В теплій воді розвести дріжджі, цукор, додати олію, сметану, сіль, ванільний цукор та борошна стільки, щоб тісто було м'яке. Замісити. Дати підійти в теплому місці.

2. Сформувати булочки, змазати збитим яйцем, випікати при 200 °С.

Груша в банке

Людмила Кравцова, г. Снежное Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ
- 50 груш
- 800 г воды
- 150 г уксуса
- 3 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В кипящей воде развести сахар, снять с огня, добавить уксус.

2. В полученный сироп выложить груши, предварительно сделав в них проколы в нескольких местах вилкой.

3. Оставить на 1 сутки.

4. Через 1 сутки груши следует варить на медленном огне в сиропе в течение 4 ч.

5. Закатать металлической крышкой в стерилизованные банки.



Время приготовления: 55 мин
Количество порций: 4–6

Татьяна Скорпан, г. Волноваха. **Хочется поделиться со всеми любителями готовить своим рецептом пудинга, который мы любим и часто готовим.**

Пудинг из моркови "Удовольствие"

ПОНАДОБИТСЯ

- 600 г моркови
- 400 г творога
- 100 г сливочного масла
- 150–200 г манки
- 0,5 л молока
- 4 яйца
- 100 г сметаны
- 1 пакетик ванильного сахара
- сахар, соль
- панировочные сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь вымыть, почистить, нарезать небольшими кусочками.

2. Нарезанную морковь выложить в кастрюлю, добавить масло, немного воды (примерно 100 мл), протушить до мягкости. Затем морковь размять или протереть через сито.

3. Сварить из манки и молока густую кашу, добавить в морковь, перемешать и охладить.

4. В смесь моркови и манки положить творог, сметану, яйца, сахар ванильный, соль и сахар по вкусу. Хорошо размешать.

5. Смазать форму для выпечки маслом, обильно посыпать сухарями, выложить туда массу, разровнять и выпекать в предварительно нагретой до 180 °С духовке.

6. Готовый пудинг остудить, подавать с вареньем, киселем, сметаной.

Лариса Кавун советует

- **Морковь для приготовления пудинга можно отварить, а затем натереть на мелкой терке.**
- **Чтобы пудинг был пышнее, сначала в массу для запекания положите желтки, хорошо перемешайте, а в самом конце аккуратно введите взбитые белки.**
- **Творог желательно брать жирный. Перед приготовлением протрите его через сито.**

Фото: Л. Кавун



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 8–12

Юлия Базарнова, г. Саранск. **Хочется порадовать родных чем-то новым, и это я нахожу в вашем журнале.**

Мини-штрудели с творогом

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 300 г муки; 1 желток; 50 мл раст. масла; соль; 50 мл молока для смазки
- **Для начинки:** 2 яйца; 50 г сливочного масла; 50 г изюма без косточек; 400 г творога; 1 пакетик ванильного сахара; 1 ч. л. лимонного сока
- **Для украшения:** 1 ст. л. сахарной пудры; взбитые сливки по вкусу; листики мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить ингредиенты для теста, добавив 1 ст. л. холодной воды. Хорошо вымесить, несколько раз отбить. Убрать в холодильник на 30 мин.

2. Разделить охлажденное тесто на 8–12 кусочков, раскатать из них небольшие лепешки.

3. Приготовить начинку. Отделить белки от желтков. Белки хорошо взбить. Сливочное масло растереть с творогом. Добавить желтки, ванильный сахар, лимонный сок, изюм и взбитые белки, перемешать.

4. Выложить начинку на лепешки, свернуть трубочкой. Сверху смочить молоком.

5. Положить на смазанный раст. маслом противень, выпекать 20–30 мин в духовке, нагретой до 200 °С. Готовые штрудели посыпать сахарной пудрой, украсить взбитыми сливками, листиками мяты.

Лариса Кавун советует

- **Творог для начинки лучше брать развесной, деревенский.**
- **Такие пирожки можно приготовить и без творога, например с начинкой из мелко нарезанных яблок, смешанных с изюмом и сахаром, с курагой или черносливом.**
- **Лучше выпекать штрудели на противне, выстланном промасленной бумагой, это предохранит их от пригорания.**

Фото: В. Билунова

Хозяюшке на заметку

Чтобы кипящее масло не разбрызгивалось по плите, положите в жаровню, когда будете ставить ее на огонь, кусочек хлеба.

Чтобы жареная печенка была мягкой, ее надо обжарить несоленой, а затем посолить и потушить в бульоне или воде.

Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г вареного мяса или 620–650 г жареного.



Лук не будет сильно щипать глаза, если резать его, обмакивая нож в холодную воду.

Чтобы цветная капуста не потемнела, нужно в момент закипания положить в воду кусочек сахара.

Чтобы испечь тоненькие и румяные блины, нужно пользоваться сковородами небольшого размера, чугунными или из другого металла, но непременно с толстым дном. Прежде, чем налить тесто на сковороду, ее надо хорошо нагреть и смазать маслом.

Консервированные помидоры благоприятно влияют на микрофлору кишечника, однако они противопоказаны при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы.

Зоя Колесник, г. Шумск Тернопольской обл.

Про все потроху

Картопляне пюре буде смачнішим, якщо у воду, де вариться картопля, додати зубок часнику, невелику цибулину, трішки кропу і лавровий листок.

Рисовий суп не буде мутним, якщо рис спочатку проварити окремо 2–3 хв., промити і вже потім додавати у страву.

Квасоля стане смачнішою, якщо відразу після того, як закипить вода, залити її заново холодною водою і додати столову ложку олії.

Перед тим, як запікати картоплю, проколіть кожну виделкою, щоб вона не розтріскувалась.

Якщо петрушку мити не холодною, а теплою водою, вона буде ароматнішою.

Наталія Дмитрик, м. Коломия Івано-Франківської обл.

Необычные соусы

Хочу предложить несколько рецептов приготовления необычных соусов.

● Соус "Удивительный". Растолочь 2 зубчика чеснока, растереть с 1 ч. л. красного перца, добавить 1 сырой желток и по 1 ст. л. облепихового масла и облепихового сока.

● Соус из калины. Смешать 200 г сока калины с 30 г сахара, довести до кипения, остудить и дать настояться. Подавать к мясу.

● Соус из хрена. Смешать 1 ст. л. растительного масла, 1/4 ст. л. муки, 6 ст. л. тертого хрена, 250 г воды или рыбного бульона, 1 ломтик лимона без зерен, прогреть, но не кипятить. Подавать соус к отварной рыбе.

● Белый соус. Обжарить 2–3 ст. л. муки, смешать с 150 г бульона, довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить соль и перец.

Татьяна Маркитан, г. Каменец-Подольский Хмельницкой обл.

Пишите нам!

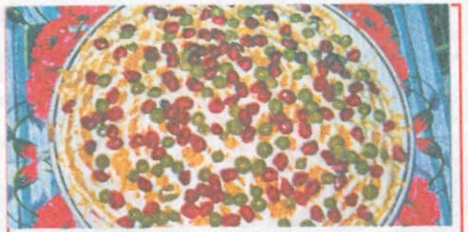
На этой странице вы можете задавать интересующие вас вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться советами.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Торт "Книга"

По мнению Галины Андреевой из Николаева, важное блюдо на праздничном столе — это торт, приготовленный руками хозяйки. Научиться оформлять такой торт не очень сложно, главное — немножко постараться!



"Шапка Мономаха"

Картофель, морковь, яйца, плавленый сыр — эти простые продукты дарят изысканный вкус. Приятного аппетита вам желает Наталья Яловая.



Пирожки "Розочки"

Пирожки с творогом в форме розочек, щедро облитые топленым маслом с натуральным медом, — рецепт этого блюда читайте в следующем номере.

Куриные окорочка

Гурманы смогут по-достоинству оценить невероятно вкусные куриные окорочка. А рецептом с удовольствием поделится читательница Валентина Данильченко.



Октябрьский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 22 сентября.

Наши победители (сентябрь)

Пахомова Л., с. Каменское Днепропетровской обл.; Середенко В., г. Харьков; Горбунова Е., г. Заречный; Гончаренко Е., г. Кременчуг;, Коткова И., г. Кривой Рог; Донцу В., г. Севастополь; Осьмеркина Р., г. Днерпопетровск; Рак Н., г. Чернигов; Сошникова Е., ст. Батуринская; Гуцало А., г. Сумы; Липатов В.; Лавринец Р., пос. Новоселовское, АР Крым; Антонова Е., г. Донецк; Касарда А., г. Ужгород; Фалькова Т., г. Кривой Рог; Лазоренко Е., с. Каменка Черновицкой обл.; Емец И., г. Миргород; Рощина Л., г. Киев; Пивторак Л., г. Полтава; Ищенко Л., г. Черкассы; Александров Р., г. Киев; Кравченко М., г. Ялта; Пурденко А., г. Переяслав-Хмельницкий; Довбыш А., г. Славутич Киевской обл.; Бартанюк С., г., Кривой Рог; Столбецкая И., г. Харьков; Тимуш Л., г. Кривой Рог; Харченко Н., г. Прилуки; Крикун Т., с. Степановка Сумской обл.; Нечипорук Ю., г. Хмельницкий; Шульга Т., Запорожская обл.; Назаренко Я., г. Мариуполь; Ткаченко Н., г. Ромны; Данилевич Т., г. Запорожье; Степанюк И., г. Ромны Сумской обл.; Васевич В., г. Костополь Ривненской обл.; Пономарчук В., с. Новополтавка Николаевской обл.; Непьянова О., г. Славянск Донецкой обл.; Гуменюк И., с. Киянка Черниговской обл.; Мельник Н., г. Житомир; Покрыщенко М, г. Николаев; Лебидь Т., пос. Рогань Харьковской обл.; Холод Н., г. Киев; Обухова И., г. Киев; Литинская, г. Мариуполь; Паныч Н., Черкасская обл.; Морквич Г., г. Львов; Свиридова Я., с. Савинцы Полтавской обл., Морозюк Н., г. Житомир; Усов А., Долгова М., г. Павлово; Кривая Г., г. Павлоград; Чантурия Н, г. Гулькевичи; Гончаренко Е., г. Кременчуг; Уварова Н., г. Подольск; Кузнецова О., п. Сотницыно; Жумирук В., г. Владимир-Волынский; Елена Масайед, г. Макеевка; Мокина В., г. Уфа; Новикова С., г. Смоленск; Матиенко М., г. Липецк; Швыдун Л., г. Днепропетровск; Азизулина С., г. Умань; Стеценко А., г. Светловодск Кировоградской обл.; Соловченко В., г. Николаев; Ницак Е., г. Перевальск Луганской обл.; Фоменко Ж., Харьковская обл.; Наумук С., г. Львов; Широкоград Е., г. Мелитополь; Петрушов М., г. Краснодон, Музыка Г., с. Угрынив Ивано-Франковской обл.; Боярчук Е., с. Городок Ривненской обл.; Найпак Н., г. Лозовая Харьковской обл.; Полякова А., г. Никополь Днепропетровской обл.; Карпусь Л., г. Николаев; Завадская Ю., с. Каменная Гора Ривненской обл.; Дайнека Е., г. Житомир; Сергейчук Н., г. Николаев; Панчоха С., Хмельницкая обл.; Кравцова Л., Донецкая обл.; Скорпан Т., г. Волноваха; Лысенко Т., Днепропетровская обл.; Третяк А., Запорожская обл.; Панасенко О., г. Николаев; Колесник З., Тернопольская обл.; Дмитрик Н., Ивано-Франковская обл.; Маркитан Т., г. Каменец-Подольский.

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №9/2009

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

("Люблю готувати!")

Учредитель и издатель:
ДП "Бурда-Украина"
Издание выходит ежемесячно, основано в мае 2006 г.
№ 9 Сентябрь 2009 (№ 39)

Адрес редакции:
01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101
Издатель: ДП "Бурда-Украина",
год выпуска 2009
Главный редактор: **Елена Дориченко**
Дизайнер: **Светлана Поспешная**

Отдел рекламы:
тел. (044) 490-83-63; факс (044) 490-83-64;
e-mail: advert@burda.ua
Директор по рекламе:
Андрей Вдовиченко
Руководитель сектора по продаже рекламы:
Анна Палийчук e-mail: palijchuk@burda.ua
Менеджеры по продаже рекламы:
Светлана Совинская
e-mail: sovinskaya@burda.ua
Анна Малянова
e-mail: malyanova@burda.ua
Отдел продаж: тел. (044) 494-07-92;
факс (044) 494-07-93;
e-mail: box@burda.ua
Директор по продажам:
Игорь Жестков

Свидетельство о регистрации в Министерстве юстиции Украины КВ № ІІ250-І30Р от 23.05.2006.
Объем издания 4.75 усл. печат. стр.
Тираж 1 300 000 экз.
Номер заказа изготовителя издательской продукции 09-5035
Адрес издателя и редакции: 01033, г. Киев, ул. Владимирская, 101;
тел.: (044) 490-83-67;
e-mail: gotovte@burda.ua
Изготовитель печатной продукции: типография Новый друк, г. Киев, ул. Магнитогорская, 1; Свидетельство о внесении в Государственный реестр серия ДК № 1447 от 28.07.2003 г.
Цена: 1,25 грн.

Уважаемые читатели!
Предлагаем вам оформить подписку на журнал "Люблю готовить!" в Каталоге изданий Украины 2009. Подписной индекс: 95617. Цена 1,25 грн на минимальный срок подписки (1 месяц). Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем почтовом отделении.
Тел. для справок по вопросам подписки:
(044) 494-07-90

Hubert Burda Media